

Förslag på rätter till festmeny



Förrätt

Kräft & räkskagen, rostad brioche, mixsallad & picklad tomat

Löjrom från kalix, västerbottenostvåffla, röd lök, smetana & citron

Tartar på röding, picklade senapsfrön friterad potatis, äpple, forellrom & dillmajonnäs

Tartar på innanlår, gravad äggula, friterad kapris, dragonmajonnäs & parmesan

Vit sparris, smörsås, ramslök, kallrökt lax & friterad grönkål (vår och försommar)

Kantarellertoast - brioche, västerbottenost & sherryinlagd lök (från augusti)

Friterad Getost, fänkålsrostade betor, honung, brynt smör & valnötter

Varmrätt

Bakad Hällefundra, champagnesås, smörslungad kål & färskpotatis

Ugnsbakad rödingfilé, sandefjordsås, primörer, dillslungad färskpotatis & regnbågsrom

Grillad gödkalventrecote, potatiskaka, vitlök, parmesan, rödvinssås, primörer & kryddsmör

Rödvinbräserverad oxkind, potatispuré, sidfläsk, smålök, svamp & rostad grönkål

Helbakad blomkål, belugalinser, citronette, cruditéer parmesan & örter

Dessert

Crème brûlée, färska bär & sorbet

Vaniljglass, jordgubbar & kaksmulor (sommar)

Bakad chokladmousse, pannacotta, hallon & salt kolasås

Pavlova, citronkräm, färska bär, vaniljgrädde & rostad mandel

Cheesecake, citron, vanilj, rabarberkompott & rostad vitchoklad

Karameliserade äpplen, havresmulor, vaniljglass & råhyvlat äpple

Husets chokladtryfflar

2 sorters ost, fikonmarmelad & fröknäcke